



Chocoflan cu capsune

Se pare că rețeta de chocoflan pe care am făcut-o aici este una din rețetele cele mai vizitate de pe blogul meu. Am încercat și un flan de cafea, care a avut un gust cu totul special și care, de asemenea, a fost apreciat de prietenii Alina's Cuisine.

Pentru cei ce nu știu, chocoflanul este denumită și prăjitura imposibilă pentru că, în timpul coacerii, blatul se inversează cu flanul, așa încât la scoaterea din cuptor și răsturnarea pe platou vom avea flanul deasupra.



Acum este sezonul căpșunelor și trebuia să profit, așa că de data aceasta vă propun o rețetă de chocoflan cu căpșune, care și acum a înfăptuit minunea de a își inversa straturile în timpul coacerii.



Ingrediente

Pentru caramel:

- 3 linguri de zahar si o lingura de apa

Pentru blat:

- 125 ciocolata neagra (de bună calitate)
- 80 g unt (de bună calitate – eu folosesc acest unt)
 - 3 oua
 - 125g zahar
 - 80 g faina
 - 2 linguri cacao
 - un praf de sare

Pentru flantul de căpșune:

• o cutie (387 ml) lapte condensat îndulcit (de genul acesta). Laptele condensat se poate prepara și în casă după rețeta postată de una din prietenele Alina's Cuisine în comentariile la rețeta aceasta de înghețată.

- 200 grame brânză Philadelphia
 - 4 oua
 - 200 g zahar
- 100 grame smântână (eu folosesc această smântână care este foarte bună)
 - o lingură coniac

- 300 grame căpșune (pe care le-am preparat într-un gem și din care se folosește jumătate de compoziție)
- opțional colorant roz (eu folosesc gel Wilton)

Pentru sosul de căpșune:

- 200 grame de căpșune
- zahăr după gust
- puțină zeamă de lămâie

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Preparare

Caramelul:

Zahărul și apa se caramelizeaza.



Ungem o tava de guguluf cu unt si turnam caramelul.



Gemul de cășune:

Cășunele se pun pe foc cu zahăr și se fierb până încep să se lege ca o dulceață.



După ce este gata se pasează cu blenderul.



Jumătate din cantitatea de gem de cășune se pune în tava de guluf, peste caramel.

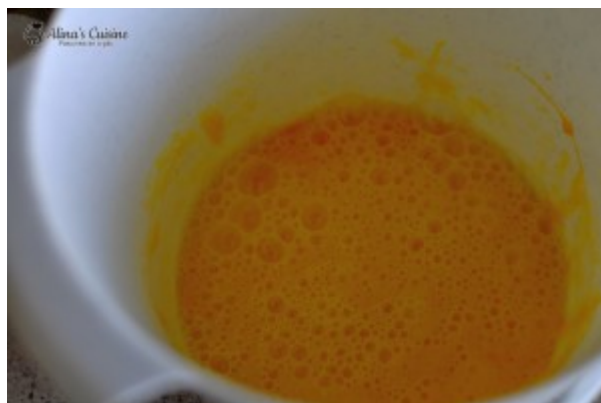


Blatul:

Topim untul si punem in el ciocolata rupta bucatele. Omogenizam bine ca sa se topeasca ciocolata (daca nu s-a topit putem sa mai bagam 20 de secunde la microunde).



In alt bol batem ouale cu zaharul apoi le punem peste ciocolata.





Adaugam faina si cacaoa cernute si un praf de sare.



Turnam compozitia peste vasul in care am pus caramelul și jumătate din gemul de căpșune.



Flanul de căpșune:

În vasul unui mixer punem crema de brânză și zahărul, pe care le omogenizăm puțin.



Adăugăm ouăle, smântâna, coniacul și restul de gem de căpșuni, omogenizând bine.



La final adăugăm laptele condensat și amestecăm ușor cu o spatulă.



Punem flanul în tava peste blat.



Preîncălzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Se coace pe cea mai joasa treapta a cuptorului, într-un vas in care punem apa fiarta pana la jumatate. Deasupra se acopera cu folie de aluminiu.



Se coace 90 minute. După 75 de minute verificați cu o scobitoare dacă este copt. Dacă nu este copt, îl ținem în cuptor până când scobitoarea iese curată.



Se lasa sa se raceasca cam o ora, apoi se pune un platou deasupra formeii si cu o miscare rapida intoarcem forma.



Sosul de cășune:

200 de grame de cășune cu zahăr după gust și puțină zeamă de lămâie se pun la fiert cu 50 ml apă.

Se fierb până când începe să se lege ușor, după care le punem în vasul unui blender și le pasăm.

Siropul se pune deasupra prăjiturii și decorăm cu cășune proaspete.



Poftă bună!



Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a placut? Impartasește cu noi rezultatul. Intra aici și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!